

Felino, 19 marzo 2018

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Mercoledì 11 aprile, alle ore 20,30  
al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,  
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521-615095

## ***I Principi delle Orobie***

Faremo quattro passi nelle valli bergamasche dove avremo il piacere di fare la conoscenza di alcuni formaggi che racchiudono un patrimonio di tradizioni agricole, pastorali e casearie.

<b>Agrì di Valtorta</b> (P.A.T.)	<i>Piccolo formaggio cilindrico a pasta cruda prodotto a Valtorta, in alta Valle Brembana, con latte vaccino intero. Occorrono tre giorni di lavorazione e una particolare abilità manuale da parte del casaro. Presidio Slow Food.</i>
<b>Branzi FTB</b> (P.A.T.)	<i>Prende il nome dal paese di Branzi, in alta Valle Brembana. Ha una tradizione secolare e viene prodotto con latte vaccino intero e crudo.</i>
<b>Formai de Mut dell'Alta Val Brembana</b> (D.O.P.)	<i>La denominazione in dialetto bergamasco significa “Formaggio di monte”. Formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino intero. <b>Degusteremo una forma del 2013.</b></i>
<b>Strachitunt</b> (D.O.P.)	<i>Il nome significa “stracchino rotondo”. Erborinato a pasta cruda, prodotto sugli alpeggi della Valle Taleggio con latte vaccino. Già alle fine del settecento era conosciuto in Francia ed in Inghilterra.</i>

In abbinamento ai formaggi verranno serviti i seguenti vini:

<b>Fortana Metodo Classico</b>	Azienda agricola <b>Bré del Gallo (PR)</b> [Fortana]
<b>Marleo Montecucco DOC Rosso</b>	Azienda agricola <b>Salustri (GR)</b> [90% Sangiovese, 10% Cilieggiolo]
<b>Il Giorgione</b>	Cantina <b>La Tollara (PC)</b> [Bonarda]

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Petto di faraona su letto di verdure, Agrì di Valtorta e aceto balsamico**
- **Dessert “della casa”.**

La degustazione sarà condotta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della Delegazione ONAF di Parma.

Rimborso spese per la partecipazione: soci ONAF: 25,00 €; non soci: 30,00 €.

**Prenotazioni:** **entro il 04-04-2018**  
direttamente **dal Sito ONAF** (alla scheda dell'Evento, nella Delegazione di Parma)  
o con email a [parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it) specificando: Cognome-Nome, n° telefono e n° di persone.

**Un appuntamento da non perdere!!!. Vi aspettiamo.**

Vi salutano

Il Segretario  
Massimo Pelagatti

Il Delegato  
Giacomo Toscani